SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

Instrukcja obsługi i książka kucharska

PG113U

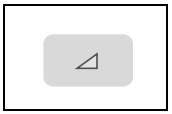
Skrócona instrukcja obsługi 2
Kuchenka 3
Akcesoria 3
Panel sterowania 4
Używanie niniejszej instrukcji obsługi 4
Warunki bezpiecznej eksploatacji 5
Instalacja Państwa kuchenki mikrofalowej 6
Ustawianie czasu 7
Postępowanie w razie pojawienia
się wątpliwości lub problemów 7
Gotowanie / Odgrzewanie 8
Poziomy mocy 8
Zatrzymanie gotowania 9
Zmiana czasu gotowania 9
Używanie funkcji automatycznego odgrzewania 10
Używanie funkcji automatycznego gotowania 11
Używanie funkcji automatycznego rozmrażania 12
Funkcja automatycznego rozmrażania 12
Wybór pozycji grzałki grilla 13
Umieszczanie akcesoriów 13
Wybór akcesoriów 13
Grillowanie w trybie Top Grill 14
Grillowanie w trybie Power 14
Gotowanie kombinowane mikrofal i górnej grzałki grilla 15
Kombinowanie gotowania mikrofalami i trybu Power Grill 16
Używanie funkcji automatycznego gotowania
w trybie Power Grill 17
Używanie funkcji automatycznego odgrzewania
w trybie Power Grill 18
Używanie funkcji wentylacji komory kuchenki 19
Wyłączanie sygnału dźwiękowego 20
Blokada dostępu do kuchenki mikrofalowej 20
Używanie przycisku łatwego czyszczenia Easy Clean 20
Naczynia przeznaczone do kuchni mikrofalowych 21
Książka kucharska 22
Czyszczenie kuchenki 32
Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej 32
Dane techniczne 33

Code No. : DE68-02575A

Skrócona instrukcja obsługi

PL

Chcę coś ugotować

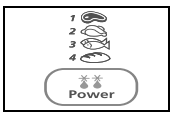


1. Umieść żywność w kuchence.
Wybierz poziom mocy wciskając przycisk ◿ raz lub więcej razy.

2. Wybierz czas gotowania wciskając przycisk **10min**., **1min**. lub **10s** według potrzeby.

3. Wciśnij przycisk ◇ .
Rezultat: Gotowanie rozpocznie się. Po zakończeniu gotowania rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.

Chcę coś rozmrozić



1. Umieść zamrożoną żywność w kuchence.
Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz rozmrażać wciskając przycisk **Power Defrost** (❄) raz lub więcej razy.

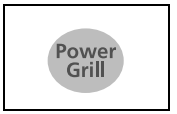
2. Wybierz wagę potrawy wciskając przycisk **kg** i **g** według potrzeby.

3. Wciśnij przycisk ◇ .

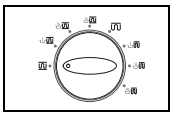
Chcę przedłużyć gotowanie o dodatkową minutę

Wciśnij przycisk **+30s** raz lub więcej razy dla każdych, dodanych 30 sekund czasu gotowania.

Chcesz coś grillować w trybie super

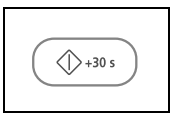


1. Umieść żywność w kuchence na podstawce metalowej.
1. Wciśnij przycisk **Power Grill**.



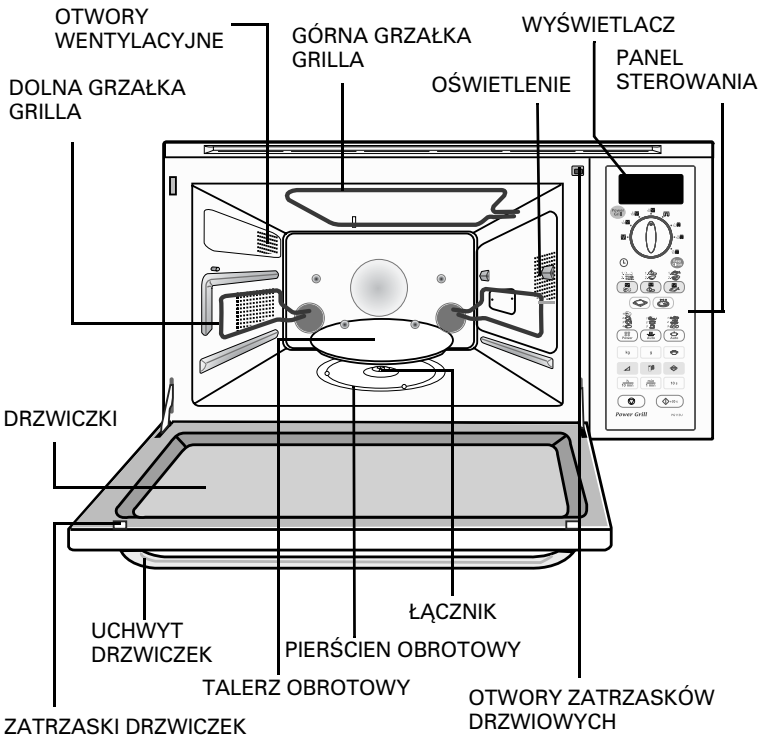
2. Wybierz tryb **Power Grill (** ⩛) obracając **Pokrętłem Trybu Grilla**.

3. Wybierz czas gotowania wciskając przycisk **10min**., **1min**. lub **10s** według potrzeby.



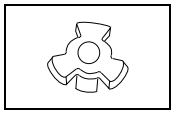
4. Wciśnij przycisk ◇ .

Kuchenka

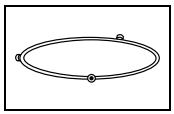


Akcesoria

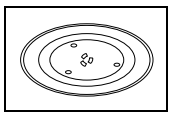
W zależności od zakupionego modelu, razem z kuchenką są dostarczane następujące akcesoria, które mogą być używane na różne sposoby.



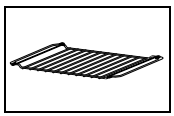
1. **Łącznik**, umieszczony na osi silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.
   Przeznaczenie: Łącznik obraca talerz szklany.



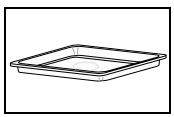
2. **Pierścień obrotowy**, umieszczany w centralnej części podstawy kuchni.
   Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje talerz szklany.



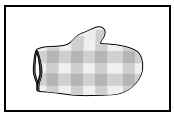
3. **Talerz szklany**, do umieszczenia na pierścieniu obrotowym, w środkowej części pasujący do łącznika.
   Przeznaczenie: Talerz szklany służy jako główna powierzchnia do umieszczania artykułów żywnościowych. Może być łatwo wyjęty do oczyszczenia.



4. **Podstawka z metalu**
   Przeznaczenie: Podstawka metalowa może być wykorzystywana do grillowania, gotowania kombinowanego i gotowania w trybie power grill.



5. **Taca metalowa**
   Przeznaczenie: Do przypieczenia żywności w kombinowanym trybie gotowania i pomaga uzyskać chrupkie ciasta i spód pizzy.

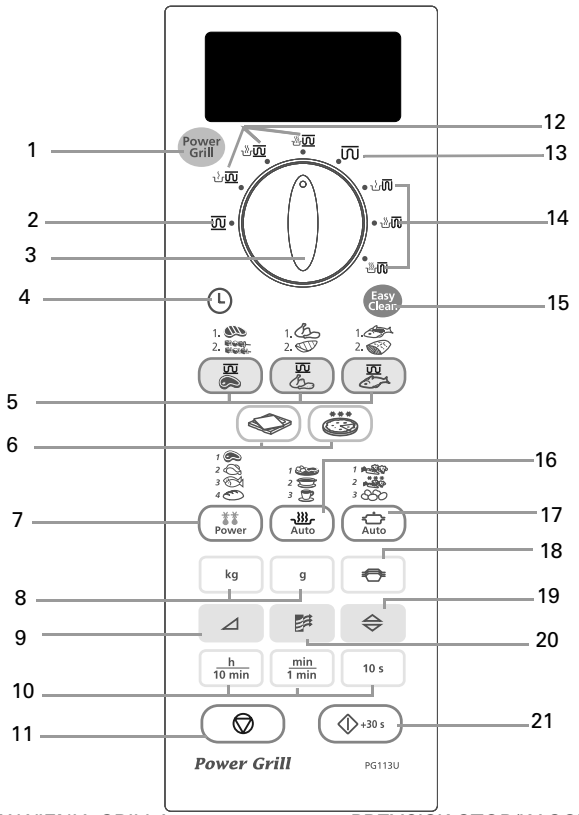


6. **Rękawica termoodporna**
   Przeznaczenie: Używaj rękawicy ochronnej do wyjmowania podstawki metalowej lub talerza szklanego z kuchenki po zakończeniu gotowania.

☛ **NIE** używaj kuchenki bez zainstalowanego łącznika i pierścienia obrotowego i talerza szklanego.

PL

Panel sterowania



1. USTAWIENIA GRILLA
2. TRYB POWER GRILL
3. POKRĘTŁO TRYBU GRILLA
4. PRZYCISK USTAWIEŃ ZEGARA
5. WYBÓR TRYBU AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA POWER GRILL
6. WYBÓR TRYBU AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA POWER GRILL
7. WYBÓR SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA POWER DEFROST
8. WYBÓR WAGI ŻYWNOŚCI
9. USTAWIENIA POZIOMU MOCY MIKROFAL
10. USTAWIENIA CZASU GOTOWANIA
11. PRZYCISK STOP/KASOWANIE
12. TRYB KOMBINOWANY POWER GRILL + MIKROFALE
13. TRYB GRILLA
14. TRYB KOMBINOWANY Z GÓRNYM GRILLEM
15. PRZYCISK ŁATWEGO CZYSZCZENIA
16. PODGRZEWANIE AUTOMATYCZNE
17. GOTOWANIE AUTOMATYCZNE
18. WIELKOŚĆ PORCJI
19. PRZYCISK WIĘCEJ/MNIEJ
20. PRZYCISK ODŚWIEŻANIA ZAPACHU
21. PRZYCISK START

Używanie niniejszej instrukcji obsługi

Właśnie kupiliście Państwo kuchenkę mikrofalową marki SAMSUNG. Niniejsza instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat gotowania w Waszej nowej kuchence:

- ***Zasady bezpiecznej eksploatacji***
- ***Opis akcesoriów i naczyń zalecanych do używania***
- ***Pożyteczne wskazówki na temat gotowania***

Na wewnętrznej stronie okładki znajdziesz krótki opis czterech podstawowych rodzajów pracy kuchenki:

- ***Gotowania***
- ***Rozmrażania***
- ***Grillowania w trybie super***
- ***Przedłużenia gotowania***

Na pierwszych stronach instrukcji znajdują się opis kuchenki i bardziej istotny opis panelu sterowania, ułatwiający odnalezienie odpowiednich przycisków i obsługę kuchenki.

W opisach krok po kroku procedur postępowania wykorzystano trzy symbole:

Ważne **Uwaga** **Ostrzeżenie**

Środki ostrożności pozwalające uniknąć narażenia na nadmierne działanie energii mikrofalowej

Nieprzestrzeganie poniższych środków ostrożności może doprowadzić do szkodliwego dla zdrowia narażenia się na nadmierne działanie energii mikrofalowej:

(a) Bez względu na okoliczności nie próbuj włączać kuchni z otwartymi drzwiczkami, nie manipuluj przy zatrzaskach zabezpieczających (zatrzaskach drzwiczek) i nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów zatrzasków drzwiowych.

(b) Nie wkładaj żadnych przedmiotów pomiędzy drzwi kuchni a ścianę przednią, nie dopuszczaj do gromadzenia się resztek żywności na powierzchniach uszczelniających. Aby zapewnić utrzymanie czystości drzwiczek i powierzchni uszczelniających wycieraj je po użyciu kuchenki najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką

(c) Nie włączaj kuchni, gdy jest uszkodzona do czasu aż zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych. Szczególnie ważne jest, by drzwiczki kuchni zamykały się prawidłowo i aby nie były uszkodzone:
(1) Drzwiczki, uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
(2) Zawiasy drzwiowe (wygięte lub złamane)
(3) Przewód zasilający

(d) Kuchnia mikrofalowa może być regulowana lub naprawiana wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych.

Warunki bezpiecznej eksploatacji

PL

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZAPAMIĘTAJ NA PRZYSZŁOŚĆ.

Przed rozpoczęciem przygotowywania żywności lub napojów w swojej kuchni mikrofalowej prosimy sprawdzić, czy zachowane są podane niżej warunki bezpieczeństwa.

1. **NIE UŻYWAJ** w kuchni mikrofalowej naczyń metalowych:
   - Metalowych pojemników
   - Zastawy stołowej ze złotymi lub srebrnymi ozdobami
   - Szpikulców, widelców itp.

   Powód: Wystąpią wyładowania elektryczne i iskrzenia, które mogą uszkodzić kuchenkę.

2. **NIE PODGRZEWAJ**:
   - Hermetycznie lub podciśnieniowo zamkniętych butelek, słoików i pojemników. Np. słoików z jedzeniem dla dzieci
   - Żywności w szczelnych skorupach. Np. jaj, orzechów w skorupach, pomidorów itp.

   Powód: Wzrost ciśnienia na skutek podgrzania może spowodować ich wybuch.

   Wskazówka: Zdejmij skorupkę, ponakłuwaj skórkę, otwórz opakowanie itp.

3. **NIE WŁĄCZAJ** kuchni mikrofalowej, gdy jest pusta.

   Powód: Może to spowodować uszkodzenie kuchni.

   Wskazówka: Pozostaw w kuchence na stałe szklankę z wodą. Woda będzie pochłaniała mikrofale, jeśli przypadkowo włączysz kuchenkę.

4. **NIE ZASŁANIAJ** znajdujących się z tyłu kuchni otworów wentylacyjnych papierem lub metalem.

   Powód: Materiał lub papier mogą się zapalić od gorącego powietrza wydostającego się z kuchenki.

5. **ZAWSZE** używaj rękawic, gdy wyjmujesz naczynia z kuchenki mikrofalowej.

   Powód: Niektóre naczynia pochłaniają mikrofale, a ciepło z żywności zawsze jest przenoszone na naczynie, dlatego naczynia są zawsze gorące.

6. **NIE DOTYKAJ** elementów grzewczych ani wewnętrznych ścian kuchni.

   Powód: Ściany mogą być wystarczająco gorące, aby poparzyć nawet po zakończeniu gotowania. Nie dopuszczaj do kontaktu palnych materiałów z żadnymi elementami wewnątrz kuchni. Pozostaw kuchenkę na czas ochłodzenia.

7. Aby nie dopuścić do ryzyka pojawienia się ognia w komorze kuchni mikrofalowej:
   - Nie przechowuj w kuchence materiałów palnych
   - Zdejmij wszystkie metalowe opaski zamykające papierowe lub plastykowe opakowania
   - Nie używaj swojej kuchni mikrofalowej do suszenia gazet. Jeżeli zauważysz dym, nie otwierając kuchni wyłącz ją lub odłącz przewód zasilający od gniazdka

8. Zwróć szczególną uwagę, gdy podgrzewasz płyny i odżywki dla dzieci.
   - ZAWSZE odczekaj co najmniej 20 sekund od momentu wyłączenia się kuchenki, aby temperatura potrawy mogła się wyrównać.
   - Jeżeli to konieczne, mieszaj je w trakcie podgrzewania i ZAWSZE po podgrzaniu.
   - Zachowaj ostrożność trzymając pojemnik po podgrzaniu. Jeżeli pojemnik jest zbyt gorący, można się oparzyć.
   - Może zaistnieć ryzyko opóźnionego wykipienia podgrzewanego płynu.
   - Aby uniknąć oparzenia się przez wylewający się wrzący płyn, powinno się mieszać go przed, w trakcie i po podgrzaniu.

     Powód: W czasie podgrzewania płynów punkt wrzenia może się opóźnić; oznacza to, że moment zagotowania płynu może mieć miejsce tuż po wyjęciu pojemnika z kuchenki. Można się wtedy oparzyć.
   - W przypadku oparzenia postępuj zgodnie z podanymi niżej ZASADAMI PIERWSZEJ POMOCY:
     * Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie, na co najmniej 10 minut.
     * Załóż czysty, suchy opatrunek.
     * Nie stosuj żadnych kremów, olejków ani płynów do przemywania ran.
   - NIGDY nie wypełniaj naczynia po brzegi i wybieraj naczynie, które jest szersze u góry niż na dole. Butelki z wąską szyjką mogą eksplodować po przegrzaniu.
   - ZAWSZE sprawdź temperaturę odżywki lub mleka zanim podasz je niemowlęciu.
   - NIGDY nie podgrzewaj dziecięcych butelek z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć.

9. Zwracaj uwagę, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego.
   - Nie zanurzaj w wodzie przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej; przewód sieciowy trzymaj z dala od gorących powierzchni.
   - Nie włączaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone.

10. W trakcie otwierania drzwiczek kuchni stój w odległości wyciągniętego ramienia.

    Powód: Gorące powietrze lub para wydostające się z kuchenki mogą poparzyć.

PL

Warunki bezpiecznej eksploatacji (ciąg dalszy)

11. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki.
Powód: Resztki żywności lub rozpryskany olej przywierające do ścianek kuchenki mogą spowodować uszkodzenie powłok lakierniczych oraz zmniejszają sprawność kuchenki mikrofalowej.

12. W trakcie pracy kuchenki mogą być słyszalne „kliknięcia", szczególnie podczas rozmrażania.
Powód: Takie dźwięki są spowodowane elektrycznymi zmianami mocy wyjściowej. Jest to zjawisko normalne.

13. Jeżeli kuchenka mikrofalowa pracuje bez obciążenia (jest pusta), dla bezpieczeństwa moc mikrofal zostanie automatycznie wyłączona. Po odstaniu, przez co najmniej 30 minut można kuchenkę uruchomić ponownie.

WAŻNA INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

W trakcie przygotowania potraw w pojemnikach jednorazowych wykonanych z tworzyw sztucznych, papieru lub innych palnych materiałów musisz od czasu do czasu zaglądać do kuchenki.

WAŻNE

NIGDY nie zezwalaj małym dzieciom samodzielnie włączać kuchenki mikrofalowej lub bawić się nią. Dzieci nie powinny również przebywać same w pobliżu pracującej kuchenki mikrofalowej. Przedmioty, które interesują dzieci nie powinny być przechowywane lub ukrywane bezpośrednio nad kuchenką mikrofalową.

OSTRZEŻENIE:

Jeśli są uszkodzone drzwiczki bądź uszczelki drzwiczek, nie wolno włączać kuchenki aż zostanie naprawiona przez kompetentną osobę.

OSTRZEŻENIE:

Istnieje niebezpieczeństwo narażenia się przez osoby niekompetentne na promieniowanie mikrofalowe, jeśli próbują samodzielnie naprawiać czy serwisować kuchenkę zdejmując jej pokrywę, która zabezpiecza przez wydostaniem się na zewnątrz energii mikrofalowej.

OSTRZEŻENIE:

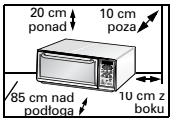
Płynów i innych potraw nie wolno podgrzewać w hermetycznie zamykanych pojemnikach ponieważ mogą eksplodować w tych opakowaniach.

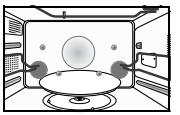
OSTRZEŻENIE:

Dzieci mogą obsługiwać kuchenkę mikrofalową samodzielnie tylko pod warunkiem, że wytłumaczono im w zrozumiały sposób, jak bezpiecznie używać kuchenkę oraz jakie zagrożenia niesie niewłaściwe użycie urządzenia.

Instalacja Państwa kuchenki mikrofalowej

Umieść kuchenkę na płaskiej, poziomej powierzchni, odpowiednio wytrzymałej do utrzymania masy kuchenki.





1. W trakcie instalacji sprawdź, czy w miejscu ustawienia kuchenka ma zapewnioną odpowiednią wentylację przez co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z boku i z tyłu, 20 cm powyżej i 85 cm nad podłogą.

2. Usuń wszystkie elementy opakowania z wewnątrz kuchenki. Załóż pierścień obrotowy i talerz szklany. Sprawdź, czy talerz obraca się swobodnie.

3. Niniejsza kuchenka musi być zainstalowana w sposób zapewniający jej dogodny dostęp do gniazda zasilania.

* **Nigdy** nie blokuj przepływu powietrza wokół kuchenki, gdyż może to spowodować jej przegrzanie i automatyczne wyłączenie się. Pozostanie ona w takim stanie do czasu, aż się dostatecznie ochłodzi.

* Dla bezpieczeństwa użytkownika urządzenie musi być podłączone do standardowego zasilania o napięciu 230V, 50 Hz za pośrednictwem gniazdka ze stykiem uziemiającym. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony na przewód ściśle odpowiadający wymaganiom producenta. Gdy zajdzie konieczność wymiany przewodu zasilającego, zleć tę czynność wykwalifikowanemu specjaliście w autoryzowanym punkcie serwisowym, aby uniknąć ryzyka.

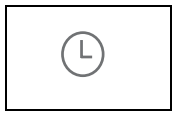
* **Nie instaluj** kuchenki mikrofalowej w gorącym lub wilgotnym otoczeniu, jak np. sąsiedztwie tradycyjnego pieca lub kaloryfera. Należy ściśle przestrzegać wymagań kuchenki mikrofalowej dotyczących napięcia zasilającego. W przypadku użycia kabla przedłużającego muszą być spełnione te same wymagania jak przy kablu zasilającym, w który wyposażona jest kuchenka. Zanim po raz pierwszy włączysz kuchnię mikrofalową wytrzyj wilgotną szmatką jej wnętrze i uszczelnienia drzwiczek.

Ustawianie czasu

Państwa kuchenka ma wbudowany zegar. Czas na zegarze może być wyświetlany w trybie 12- i 24-godzinnym. Należy sprawdzić wskazanie zegara:

- ***Przy instalacji kuchenki***
- ***Po przerwie w dostawie prądu***

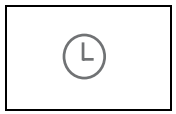
✉ Nie zapomnij zmienić ustawień zegara przy zmianie czasu z letniego na zimowy i odwrotnie.



1. Aby wyświetlić czas w trybie... — **Wciśnij przycisk ⏲ ...**

24-godzinnym	Raz
12-godzinnym	Dwa razy

2. Ustaw wskazanie godzin za pomocą przycisku **h** i wskazanie minut za pomocą przycisku **min**.



3. Kiedy wskazanie godziny jest prawidłowe, ponownie wciśnij przycisk ⏲ , aby uruchomić zegar.
Rezultat: Wskazanie godziny będzie wyświetlone bez względu czy kuchenka jest używana czy nie.

Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów

Jeżeli spotkałeś się z którymś z wymienionych poniżej problemów, spróbuj go usunąć korzystając z podanych rozwiązań.

◆ To są zjawiska normalne.
- Kondensacja wilgoci wewnątrz kuchenki
- Przepływ powietrza w okolicy drzwiczek i obudowy zewnętrznej
- Odbicia światła wokół drzwiczek i obudowy zewnętrznej
- Para wodna wydobywająca się z okolicy drzwiczek i z otworów wentylacyjnych

◆ Kuchenka nie działa po wciśnięciu przycisku ⏀ .
- Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?

◆ Żywność nie jest w ogóle ugotowana
- Czy ustawiłeś dokładnie czas i/lub wcisnąłeś przycisk ⏀ ?
- Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?
- Czy bezpiecznik w układzie zasilania nie jest przepalony lub czy nie zadziałał odłącznik elektryczny?

◆ Żywność jest zbyt mocno ugotowana lub niedogotowana
- Czy czas gotowania został dobrany odpowiednio do rodzaju gotowanej żywności?
- Czy został dobrany prawidłowy poziom mocy mikrofal?

◆ Z wnętrza kuchni słychać trzaski i widać iskrzenie (zwarcie)
- Czy nie używasz naczyń z metalowymi ozdobami?
- Czy nie zostawiłeś wewnątrz kuchni widelca lub innego podobnego przedmiotu?
- Czy użyta folia aluminiowa nie znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek kuchni?

◆ Pracująca kuchnia powoduje zakłócenia w pracy odbiorników radiowych i telewizyjnych.
- Nieznaczne zakłócenia mogą być obserwowane na ekranie telewizora lub w odbiorze audycji radiowej podczas pracy kuchenki. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, ustaw kuchenkę w oddaleniu od odbiorników i przewodów antenowych.
- Jeżeli interferencja zostanie wykryta przez mikroprocesor kuchenki, ustawienia wyświetlacza mogą ulec skasowaniu. Odłącz zasilanie kuchenki i ponownie podłącz aby rozwiązać problem. Skasuj ustawienia czasu.

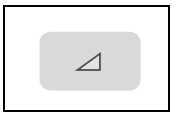
✉ Jeżeli powyższe wskazówki nie pomogły Ci rozwiązać problemów, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym firmy SAMSUNG.

Gotowanie / Odgrzewanie

PL

Poniższe procedury wyjaśniają w jaki sposób gotować lub odgrzewać żywność. ZAWSZE sprawdzaj ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego. Zamknij drzwiczki.



1. Wciśnij przycisk ⊿ .
Rezultat: Wyświetli się wskazanie: 900W (maksymalna moc gotowania): Wybierz odpowiedni poziom mocy ponownie wciskając przycisk ⊿ aż do wyświetlenia odpowiedniego wskazania poziomu mocy. Więcej informacji znajduje się w tabeli poziomów mocy.

2. Ustaw czas gotowania wciskając przycisk 1**0min.**, **1min.** i **10s**.

3. Wciśnij przycisk ◇ .
Rezultat: Włączy się światło wewnątrz kuchenki i talerz szklany zacznie się obracać.
1) Gotowanie rozpocznie się i po zakończeniu rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Trzykrotnie rozlegnie się jednorazowy sygnał przypominający (jeden raz co minutę).
3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

☛ **NIGDY** nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.

✉ Kuchenka musi być podłączona do właściwego gniazda ściennego. Talerz szklany musi znajdować w kuchence. Jeżeli jest do gotowania używany poziom mocy różny od maksymalnego, woda potrzebuje więcej czasu na zagotowanie.

✉ Jeżeli chcesz rozgrzać naczynie przez krótki czas z maksymalnym poziomem mocy (900W), po prostu wciśnij przycisk +30 jeden raz dla każdych 30 sekund czasu gotowania. Kuchenka natychmiast rozpocznie gotowanie.

Poziomy mocy

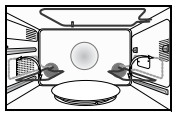
Można wybrać jeden z poniższych poziomów mocy.

Poziomy mocy	Wyjście		
	Mikrofale	**TOP GRILL** (Górna grzałka)	**POWER GRILL** (Górna + dolne grzałki)
WYSOKI	900 W		
ŚREDNIO WYSOKI	600 W		
ŚREDNI	450 W		
ŚREDNIO NISKI	300 W		
ROZMRAŻANIE (❄)	180 W		
NISKI/PODTRZYMYWANIE CIEPŁA	100 W		
GRILL	-	900 W	1850 W
COMBI I	300 W	900 W	1850 W
COMBI II	450 W	900 W	1850 W
COMBI III	600 W	900 W	1850 W

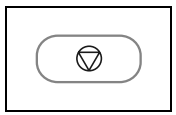
✉ Jeżeli wybierzesz wyższy poziom mocy, czas gotowania musi być skrócony. Jeżeli wybierzesz niższy poziom mocy, czas gotowania musi być wydłużony.

Zatrzymanie gotowania

Można w każdej chwili zatrzymać gotowanie dla sprawdzenia żywności.



1. Aby zatrzymać na chwilę;
Otwórz drzwiczki kuchenki.
Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Aby powrócić do gotowania, zamknij drzwiczki i ponownie wciśnij przycisk ◇ .

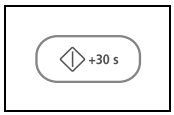


2. Aby zakończyć gotowanie;
Wciśnij przycisk ▽ .
Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Jeżeli chcesz skasować ustawienia gotowania, ponownie wciśnij przycisk **Cancel** (▽) .

☛ Można również skasować każde ustawienie przed rozpoczęciem gotowania przez wciśnięcie przycisku **Cancel** (▽).

Zmiana czasu gotowania

Można wydłużyć czas gotowania poprzez naciskanie przycisku "+30s" po razie na każde dodane 30 sekund



Wciśnij jeden raz przycisk **+30s**, dla każdych 30 sekund dodawanego czasu gotowania.

✉ Nie można w ten sposób wydłużać czasu gotowania podczas używania automatycznych trybów gotowania.

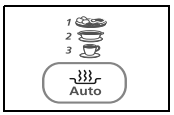
PL

Używanie funkcji automatycznego odgrzewania

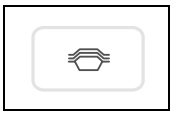
PL

W automatycznym trybie odgrzewania czas gotowania jest wybierany automatycznie. Można regulować zakres wagi porcji wciskając przycisk Automatyczne podgrzewanie odpowiednią ilość razy.

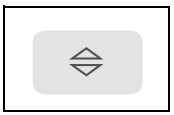
Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego. Następnie zamknij drzwiczki.



1. Wciśnij przycisk **Auto (** **)** potrzebną ilość razy.



2. Wybierz rozmiar porcji wciskając przycisk .



3. **Wydłuż lub skróć czas gotowania jeżeli to konieczne, odpowiednio wciskając przycisk Więcej/Mniej** ( ).

4. Wciśnij przycisk .
Rezultat: Po zakończeniu gotowania:
1) Czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
2) Trzy razy rozlegnie się sygnał przypominający. (Raz co minutę).
3) Wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

✉ Używaj tylko przepisów bezpiecznych dla kuchenek mikrofalowych.

Poniższa tabela prezentuje 3 programy automatycznego odgrzewania, ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia.

Programy poniższe działają tylko z wykorzystaniem energii mikrofal.

.

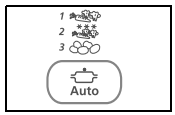
Kod	Żywność	Rozmiar porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	**Potrawy gotowe** (Schłodzone)	300-350 g 400-450 g	3 min	Wyjmij z lodówki ceramiczny talerz, przykryj go przezroczystą folią i umieść na szklanym talerzu. Taki gotowy posiłek składa się z trzech składników, (np. mięsa z sosem, warzyw i dania dodatkowego jak ziemniaki, ryż czy makaron).
2	Zupa/Gulasz (schłodzone)	300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml	3 min	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego lub miski i przykryj na czas odgrzewania i odstania. Zamieszaj sta-rannie przed i po czasie odstania.
3	Napoje (kawa, mleko, herbata, woda w temperaturze pokojowej)	150 ml (1 filiżanka) 300 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	1-2 min	Wlej napój do ceramicznych filiżanek i podgrzewaj bez przykrycia. Postaw jedną filiżankę pośrodku talerza szklanego, 2 filiżanki naprzeciw siebie i 3 lub 4 filiżanki dookoła talerza. Pozostaw do odstania w kuchence. Zamieszaj przed i po czasie odstania. Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania filiżanek z kuchenki (zobacz instrukcje bezpieczeństwa użytkowania dla napojów).

Używanie funkcji automatycznego gotowania

PL

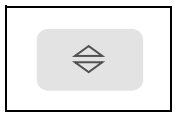
W automatycznym trybie gotowania czas gotowania jest wybierany automatycznie. Można regulować zakres wagi porcji wciskając przycisk Automatyczne gotowanie odpowiednią ilość razy.

Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego. Następnie zamknij drzwiczki.



1. Wciśnij przycisk **Auto(** **)** potrzebną ilość razy.

2. Wybierz rozmiar porcji wciskając przycisk .



3. **Wydłuż lub skróć czas gotowania jeżeli to konieczne, odpowiednio wciskając przycisk Więcej/Mniej** ( ).

4. Wciśnij przycisk .
Rezultat: Po zakończeniu gotowania:
1) Czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
2) Trzy razy rozlegnie się sygnał przypominający. (Raz co minutę)
3) Wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

✉ Używaj tylko przepisów bezpiecznych dla kuchenek mikrofalowych.

Poniższa tabela prezentuje 3 programy automatycznego odgrzewania, ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia.

Programy poniższe działają tylko z wykorzystaniem energii mikrofal.

.

Kod	Żywność	Rozmiar porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	**Świeże warzywa**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Zważ warzywa po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu warzyw na równe kawałki. Włóż je do szklanej miski z pokrywką. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody do gotowania 200-250 g, dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) do 300-450 g i dodaj 60 ml (4 łyżki stołowe) do 500-550 g warzyw. Zamieszaj po ugotowaniu. Podczas gotowania większych ilości zamieszaj jeden raz w czasie gotowania.
2	**Mrożone warzywa**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	4 min.	Zważ warzywa mrożone (-18°C) i włóż do naczynia ze szkła żaroodpornego z pokrywką odpowiedniej wielkości. Do gotowania 200-350g dodaj 15 ml (łyżka stołowa) wody, do 400-550g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody. Zamieszaj po ugotowaniu i przed podaniem. Program ten jest odpowiedni do gotowania groszku, brokułów, kalafiora i mieszanek warzywnych jak gro-szek, marchewka i kalafior.
3	Ziemniaki obrane	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	3 min.	Zważ ziemniaki po obraniu, umyciu i pocięciu na równej wielkości kawałki. Włóż do szklanej miski z pokrywką. Dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) do 300-450 g i dodaj 60 ml (4 łyżki stołowe) do 500-650 g ziemniaków.

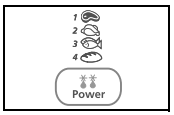
PL

Używanie funkcji automatycznego rozmrażania

W automatycznym trybie rozmrażania można łatwo rozmrażać mięso, drób, ryby czy chleb/ciasto. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Należy tylko wybrać odpowiedni program i ustawić wagę żywności.

✉ Używaj tylko naczyń nadających się do kuchenek mikrofalowych.

Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego. Następnie zamknij drzwiczki.



1. Wciśnij przycisk **Power** ( ).
Wciśnij przycisk **Power** ( ) raz lub więcej razy w zależności od numeru rodzaju żywności do rozmrażania. Więcej szcze-gółów znajduje się w tabeli na następnej stronie.

2. Ustaw wagę żywności wciskając odpowiednio przyciski **kg** i **g**.

3. Wciśnij przycisk ⏀ .
Rezultat:

- Rozmrażanie rozpocznie się.
- W połowie czasu rozmrażania rozlegnie się sygnał przypominający o obróceniu żywności na drugą stronę.
- Ponownie wciśnij przycisk ⏀, aby zakończyć rozmrażanie. Kiedy się zakończy.

1) Czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
2) Trzy razy rozlegnie się sygnał przypominający. (Raz, co minutę)
3) Wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

✉ Można również manualnie rozmrażać żywność. Aby to zrobić wybierz funkcję gotowania / odgrzewania mikrofalami z poziomem mocy 180W. Więcej szczegółów znajduje się w rozdziale “Gotowanie / Odgrzewanie” na stronie 8.

Funkcja automatycznego rozmrażania

Poniższa tabela przedstawia rozmaite programy funkcji automatycznego rozmrażania, ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia.

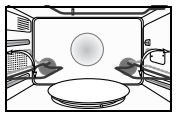
Przed rozmrażaniem usuń z żywności całe opakowanie. Umieść mięso, drób czy ryby na szklanym talerzu.

Kod	Żywność	Rozmiar porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	Mięso	200-2000g	20-90min	Okryj brzegi folią aluminiową. Obróć mięso po usłyszeniu sygnału kuchenki. Program ten jest przeznaczony do rozmrażania wołowiny, jagnięciny, wieprzowiny, steków, kotletów i siekanego mięsa.
2	Drób	200-2000g	20-90min	Okryj nogi i skrzydełka folią aluminiową. Obróć drób na drugą stronę po sygnale dźwiękowym. Program ten jest przeznaczony do rozmrażania całego kurczaka jak i kawałków kurczaka.
3	Ryby	200-2000g	20-80min	Okryj ogon folią aluminiową, Obróć rybę na dru-gą stronę po sygnale dźwiękowym. Program ten jest przeznaczony do rozmrażania całych ryb jak i filetów.
4	Chleb / Ciasto	125-1000g	10-60min	Chleb lub ciasto połóż na kawałku papieru do pieczenia i obróć po sygnale dźwiękowym (kuchenka będzie dalej działać i zatrzyma się po otwarciu drzwiczek). Program ten jest przeznaczony do wszystkich rodzajów chleba, całego i pokrojonego jak również bułek i bagietek. Ułóż bułki dookoła. Program ten jest przeznaczony do wszystkich rodzajów ciasta drożdżowego, herbatników, sernika i biszkoptu. Program nie jest przeznaczony do rozmrażania ciasta kruchego / francuskiego, ciasta z owocami jak również ciasta z polewą czekoladową.

Wybór pozycji grzałki grilla

Grzałka grilla jest używana podczas grillowania w trybie Super. Może być ustawiana w dwóch pozycjach:

- ***Pozycja pozioma do grillowania w trybie Super lub gotowania kombinowanego mikrofale + grill.***
- ***Pozycja pionowa do gotowania mikrofalami, grillowania lub gotowania kombinowanego mikrofale + grill. Dotyczy tylko górnej grzałki grilla.***



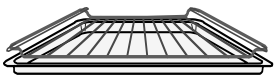
Jeżeli włożysz żywność do kuchenki i wybierzesz tryb Power grill lub tryb Super Combi, dolna grzałka będzie automatycznie ustawiona w pozycji poziomej.

☛ Jeżeli chcesz ponownie rozgrzać grzałkę, zaczekaj do jej schłodzenia. (Minimum 10 minut)

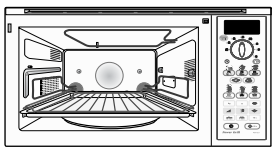
Umieszczanie akcesoriów

Podczas używania podstawki z drutu i tacki metalowej jednocześnie nie ustawiaj ich w jednym miejscu.

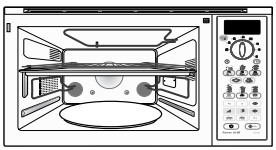
Np. Jeżeli tacka metalowa jest umieszczona w dolnej części, podstawka z drutu nie powinna być umieszczana w tym samym rejonie.



(X)



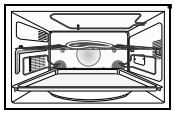
(X)



(X)

Wybór akcesoriów

Stosuj wyłącznie naczynia przeznaczone do używania w kuchenkach mikrofalowych; nie używaj plastikowych pojemników, naczyń, papierowych kubków, ręczników, itp.



Jeżeli chcesz wybrać kombinowany tryb gotowania (mikrofale i grill), używaj tylko składników przeznaczonych do gotowania mikrofalami i do kuchni (żaroodpornych). Metalowe naczynia i narzędzia mogą zniszczyć kuchenkę.

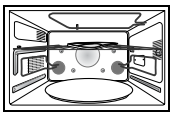
✉ Więcej szczegółów na temat naczyń i narzędzi znajduje się w rozdziale Naczynia przeznaczone do kuchni mikrofalowych na stronie 21.

PL

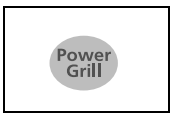
Grillowanie w trybie Top Grill

Grill pozwala na szybkie ogrzewanie i pieczenie bez używania mikrofal. Zawsze używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki ponieważ są bardzo gorące.

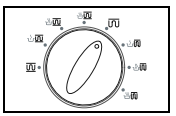
Do grillowania kuchenkę wyposażono w specjalną metalową podstawkę i/lub tackę.



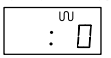
1. Otwórz drzwiczki i umieść żywność na metalowej podstawce.



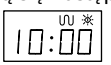
2. Wciśnij przycisk **Power Grill**.



3. **Wybierz tryb Grill (** ⊓⊓ **)** obracając **Pokrętło Trybu Grilla**.
Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:



4. Ustaw czas pieczenia wciskając przyciski **10min.**, **1min.** i **10s**.
(Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.)
Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:.



5. Wciśnij przycisk ⏀ .
Rezultat: Włączy się światło kuchenki i zacznie się obracać talerz szklany.
1) Gotowanie rozpocznie się i gdy się zakończy kuchenka zasygnalizuje to czterokrotnym sygnałem dźwiękowym.
2) Trzy razy rozlegnie się sygnał przypominający. (Raz co minutę)
3) Wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

☛ Zawsze używaj rękawic przy dotykaniu naczyń, ponieważ mogą być bardzo gorące.

☛ Nie przejmuj się, jeżeli podczas grillowania grzałka grilla wyłączy się i włączy ponownie. Jest to system zapobiegający przegrzaniu kuchenki.

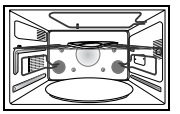
✉ **Po upływie 5 sekund można wydłużać czas grillowania za pomocą przycisku +30s.**

Grillowanie w trybie Power

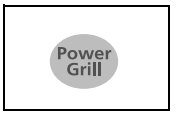
Power grill pozwala na szybkie upieczenie i przyrumienienie potraw, bez używania mikrofal. Do grillowania służy dostarczona wraz z produktem specjalna podstawka druciana i /lub tacka.

✉ Jeżeli wybierzesz tryb Power Grill, dwie niższe grzałki automatycznie ustawią się w pozycji poziomej.

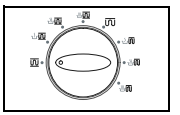
✉ Niższa grzałka przestawi się w pozycję pionową na 5 sekund przed zakończeniem procesu gotowania.



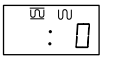
1. Otwórz drzwiczki i umieść żywność na podstawce metalowej.



2. Wciśnij przycisk **Power Grill**.



3. **Wybierz tryb Power Grill (** ⊓⊓ **)** obracając **Pokrętło Trybu Grilla**.
Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:



4. Ustaw czas pieczenia wciskając przyciski **10min.**, **1min.** i **10s**.
(Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.)
Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:

5. Wciśnij przycisk ⏀.
Rezultat: Włączy się światło kuchenki i zacznie się obracać talerz szklany.
1) Rozpoczyna się gotowanie; po jego zakończeniu rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Trzy razy rozlegnie się sygnał przypominający. (Raz co minutę)
3) Wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

☛ Zawsze używaj rękawic przy dotykaniu naczyń, ponieważ mogą być bardzo gorące.

✉ **Po upływie 5 sekund można wydłużać czas grillowania za pomocą przycisku +30s.**

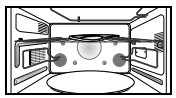
Gotowanie kombinowane mikrofal i górnej grzałki grilla

Niniejszy tryb gotowania łączy promieniowanie cieplne pochodzące z grilla i szybkość gotowania mikrofalami. Funkcja działa tylko po zamknięciu drzwiczek kuchenki. Talerz szklany zacznie się obracać.

Dostępne są trzy tryby kombinacji mikrofal z górną grzałką grilla: 600 W + Top grill, 450 W + Top grill and 300 W + Top grill.

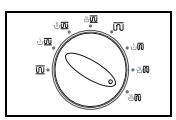
☛ **ZAWSZE** używaj naczyń przeznaczonych do kuchni mikrofalowych. Idealne do tego są naczynia ze szkła i ceramiki, ponieważ pozwalają na równomierną penetrację żywności przez mikrofale.

☛ **ZAWSZE** używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu składników wewnątrz kuchenki, ponieważ mogą być bardzo gorące.



1. Umieść żywność na podstawce i podstawkę na poziomie wysokim lub niskim. Zamknij drzwiczki.

2. Wciśnij przycisk **Power Grill**.



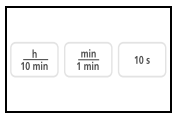
3. Wybierz tryb **Mwo + Grille Combi** (, ,) obracając **Pokrętło Trybu Grilla**.
Rezultat: Wyświetlacz pokazuje:

Grill + mikrofale (300W)

Grill + mikrofale (450W)

Grill + mikrofale (600W)

Rezultat: Nie można regulować temperatury grilla.



4. Ustaw czas gotowania wciskając przyciski **10min.**, **1min.** i **10s**. Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.

5. Wciśnij przycisk .
Rezultat: Gotowanie kombinowane rozpocznie się. Kiedy się zakończy:
1) Czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
2) Trzy razy rozlegnie się sygnał przypominający. (Raz co minutę)
3) Wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

✉ **Po upływie 5 sekund można wydłużać czas grillowania za pomocą przycisku +30s.**

☛ Zawsze używaj rękawic przy dotykaniu naczyń, ponieważ mogą być bardzo gorące.

Kombinowanie gotowania mikrofalami i trybu Power Grill

PL

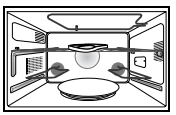
Niniejszy tryb gotowania łączy promieniowanie cieplne pochodzące z grilla i szybkość gotowania mikrofalami. Funkcja działa tylko gdy są zamknięte drzwiczki i obraca się talerz szklany. Ponieważ działają górna i dolna grzałka grilla, żywność jest przypieczona zarówno z góry jak i z dołu. Nie ma więc potrzeby obracania żywności. Wsuń żywność na górny poziom.
W niniejszym modelu są dostępne trzy tryby gotowania kombinowanego z trybem Power Grill:

600W +Power Grill, 450W + Power Grill i 300W +Power Grill.

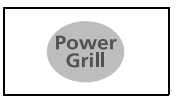
☛ **ZAWSZE** używaj naczyń przeznaczonych do kuchni mikrofalowych. Idealne do tego są naczynia ze szkła i ceramiki, ponieważ pozwalają na równomierną penetrację żywności przez mikrofale.

☛ **ZAWSZE** używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ mogą być bardzo gorące.

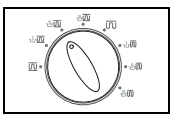
.



1. Umieść żywność na podstawce i podstawkę na poziomie wysokim. Zamknij drzwiczki.



2. Wciśnij przycisk **Power Grill**.



3. Wybierz tryb **Kombinacji Mikrofal + Power Grill** (, ,) obracając **Pokrętło Trybu Grilla**.
Rezultat: Wyświetlacz pokazuje:
Power Grill + mikrofale (300W)
Power Grill + mikrofale (450W)
Power Grill + mikrofale (600W)
Rezultat: Nie można regulować temperatury grilla.

4. Ustaw czas gotowania wciskając przyciski **10min.**, **1min.** i **10s**. Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.

5. Wciśnij przycisk .
Rezultat: Gotowanie kombinowane rozpocznie się. Kiedy się zakończy:
1) Czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
2) Trzy razy rozlegnie się sygnał przypominający. (Raz co minutę)
3) Wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

✉ **Po upływie 5 sekund można wydłużać czas grillowania za pomocą przycisku +30s.**

☛ Zawsze używaj rękawic przy dotykaniu naczyń, ponieważ mogą być bardzo gorące.

Używanie funkcji automatycznego gotowania w trybie Power Grill

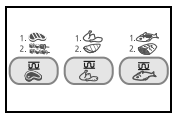
PL

Z funkcją automatycznego grillowania w trybie Power Grill, czas gotowania jest wybierany automatycznie. Można również ustawiać rozmiaru porcji wciskając odpowiednio przycisk automatycznego trybu grillowania w trybie Power Grill żądaną ilość razy.

☛ **ZAWSZE** używaj naczyń żaroodpornych przeznaczonych do kuchni mikrofalowych. Idealne do tego są naczynia ze szkła i ceramiki, ponieważ pozwalają na równomierną penetrację żywności przez mikrofale.

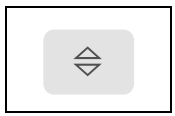
☛ **ZAWSZE** używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu składników wewnątrz kuchenki, ponieważ mogą być bardzo gorące.

Najpierw umieść żywność na podstawce i wsuń podstawkę na wysoki poziom. Następnie zamknij drzwiczki.



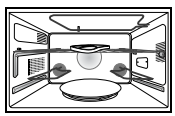
1. Wciśnij przycisk gotowania automatycznego w trybie Power Grill raz lub więcej razy odpowiednio dla typu gotowanej żywności. Więcej szczegółów znajduje się w tabeli.
Numer typu żywności pokaże się na wyświetlaczu.

2. Wybierz rozmiar porcji wciskając przycisk .



3. **Wydłuż lub skróć czas gotowania jeżeli to konieczne, wciskając przycisk WIĘCEJ/MNIEJ** ( ).

4. Wciśnij przycisk .
Rezultat: Kiedy gotowanie się zakończy:
1) Czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
2) Trzy razy rozlegnie się sygnał przypominający. (Raz co minutę)
3) Wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.



4. Dolna grzałka automatycznie ustawi się w pozycji poziomej.

✉ Używaj wyłącznie przepisów bezpiecznych dla kuchni mikrofalowych.

Poniższa tabela przedstawia rozmaite programy automatycznego trybu gotowania w trybie Power Grill do pieczonego mięsa, pieczonego dro-biu i pieczonej ryby i ich ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia. Program do przygotowania steków działa tylko z użyciem Power Grilla. Poniższe programy działają z kombinacją mikrofal i power grilla.

Ikona	Kod	Żywność	Rozmiar porcji	Czas odstania	Zalecenia
	1	Steki	350-400 g (2 szt.) 450-500 g (2-3 szt.)	-	Posmaruj steki wołowe lub jagnięce olejem z przyprawami. Połóż je jeden obok drugiego pośrodku podstawki prostokątnej. Wsuń podstawkę na wysoki poziom, metalową podstawkę na niskim poziomie.
	2	Kebab/ Szaszłyki	400 g (2-4 szt.) 600 g (4-6 szt.)	1-2 min.	Pokrojone w kostkę świeże mięso wieprzowe, wołowe lub jagnięce z kawałkami warzyw umieść na szpikulcu i przypraw je. (Nie marynuj mięsa w occie.) Ułóż szpikulce z gotowym kebabem jeden obok drugiego na pod-stawce. Podstawkę wsuń na wysoki poziom, metalową tackę na niski poziom.
	1	Kawałki kurczaka	200-300 g (1 szt.) 400-500 g (2 szt.) 600-700 g (3 szt.)	2 min	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i przypraw je pieprzem, solą i papry-ką. Ułóż je dookoła na podstawce skórą do góry. Wsuń podstawkę na wysoki poziom, tackę metalową na niski poziom.
	2	Piersi kurczaka	300 g (1-2 szt.) 400 g (2 szt.) 500 g (2-3 szt.)	-	Zamarynuj pierś kurczaka. Ułóż piersi dookoła na podstawce. Wsuń podstawkę na wysoki poziom, tackę me-talową na niski poziom. Program ten może być używany do przygotowywania filetów z piersi kurczaka jak również filetów z piersi indyczej.

Używanie funkcji automatycznego gotowania w trybie Power Grill (ciąg dalszy)

Ikona	Kod	Żywność	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
	1	Ryba pieczona	300 g (1szt.) 600 g (2szt.)	3-4 min.	Posmaruj skórę całej ryby olejem i solą. Dodaj zioła i przyprawy do wnętrza ryby. Połóż jedną rybę wszerz na środku podstawki, dwie ryby jedną obok drugiej głową naprzeciw ogona. Podstawkę wsuń na wysoki poziom w kuchence, tackę metalową na niski poziom. Program ten jest odpowiedni do pieczenia całych ryb, jak pstrąg, karp, dorada lub sandacz.
	2	Filety rybne	200-300 g (1 szt.) 400-500 g (2 szt.)	3-4 min.	Połóż filety jeden obok drugiego na środku podstawki metalowej. Wsuń podstawkę na wysoki poziom, tackę metalową na niski poziom w kuchence. Program ten jest odpowiedni do pieczenia filetów z łososia, dorsza lub karmazyna.

Używanie funkcji automatycznego odgrzewania w trybie Power Grill

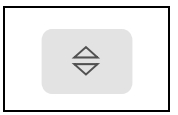
W funkcji automatycznego odgrzewania w trybie power grill czasy gotowania są ustawiane automatycznie. Należy wybrać tylko wielkość potrawy/ilość porcji wciskając odpowiedni przycisk automatycznego odgrzewania power grill żądaną ilość razy.

☛ **ZAWSZE** używaj naczyń żaroodpornych przeznaczonych do kuchni mikrofalowych. Idealne do tego są naczynia ze szkła i ceramiki, ponieważ pozwalają na równomierną penetrację żywności przez mikrofale.

☛ **ZAWSZE** używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu potraw z kuchenki, ponieważ mogą być bardzo gorące.

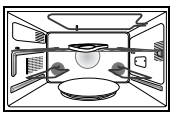
Najpierw umieść żywność na podstawce i postaw podstawkę na wysoki poziom w kuchence. Następnie zamknij drzwiczki.

1. Wciśnij przycisk automatycznego odgrzewania w **trybie power grill** i wybierz rozmiar porcji wciskając przycisk odpowiednią ilość razy.
Więcej szczegółów znajduje się w tabeli na następnej stronie.



2. **Wydłuż lub skróć czas gotowania, jeżeli to konieczne wciskając przycisk WIĘCEJ/MNIEJ** (⏥).

3. Wciśnij przycisk ⏀.
Rezultat: Kiedy podgrzewanie się zakończy.
1) Czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
2) Trzy razy rozlegnie się sygnał przypominający. (Raz co minutę)
3) Wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.



4. Dolne grzałki automatycznie ustawią się w pozycji poziomej.

✉ Używaj wyłącznie naczyń i przepisów przeznaczonych dla kuchni mikrofalowych.

Używanie funkcji automatycznego odgrzewania w trybie Power Grill (ciąg dalszy)

Poniższa tabela przedstawia automatyczne programy podgrzewania w trybie Power Grill dla tostów hawajskich i mrożonej pizzy i ich ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia.

Niniejsze programy działają z kombinacją mikrofal i power grilla.

Ikona	Żywność	Rozmiar porcji	Czas odstania	Zalecenia
	Tost hawajski	250-300 g (2 szt.) 500-550 g (4 szt.)	1-2 min.	Weź 2 lub tosty i np. plasterek szynki, ananasa i ser z wierzchu kromki tostu. Wyłóż przygotowane tosty serowe jeden obok drugiego na podstawce prostokątnej i wsuń podstawkę prostokątną na wysoki poziom.
	Pizza mrożona	300 g 400 g 500 g	-	Połóż pizzę mrożoną na prostokątnej podstawce i wsuń ją na wysoki poziom.

Używanie funkcji wentylacji komory kuchenki

PL

Używaj tej funkcji po ugotowaniu mocno pachnącej żywności lub kiedy wewnątrz kuchenki znajduje się dużo dymu.

Najpierw umyj wnętrze kuchenki.

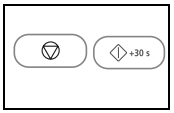
Wciśnij przycisk **Usuwanie zapachu** ( ) po zakończeniu czyszczenia. Usłyszysz czterokrotny sygnał dźwiękowy.

- ✉ Czas usuwania zapachu został ustawiony na 5 minut. Zwiększa się o 30 sekund za każdorazowym wciśnięciem przycisku **+30s**.
- ✉ Maksymalny czas wentylacji komory kuchenki wynosi 15 minut.

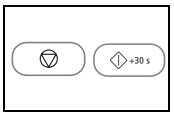
PL

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Można w każdej chwili wyłączyć sygnał dźwiękowy.



1. Wciśnij jednocześnie przycisk ⏻ and ◇.
   Rezultat: Nie będzie słyszalny sygnał dźwiękowy przy wciskaniu przycisków kuchenki.

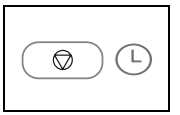


2. Aby przywrócić sygnał dźwiękowy ponownie wciśnij razem przycisk ⏻ i ◇.
   Rezultat: Kuchenka działa z włączonym sygnałem dźwiękowym podczas używania przycisków.

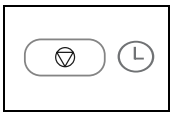
Blokada dostępu do kuchenki mikrofalowej

Państwa kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w program zabezpieczenia przed dziećmi, która pozwala zablokowanie kuchenki w pozycji „zamknięta" tak, że dzieci i inne osoby niepowołane nie będą jej używały w sposób przypadkowy.

Kuchenka może być zablokowana w każdej chwili.



1. Wciśnij jednocześnie przycisk ⏻ i 🕒.
   Rezultat: Kuchenka jest zablokowana (nie mogą być wybierane żadne funkcje).



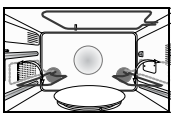
2. Aby odblokować kuchenkę ponownie wciśnij przycisk ⏻ i 🕒.
   Rezultat: Kuchenka może być normalnie używana.

Używanie przycisku łatwego czyszczenia Easy Clean

Funkcja ta powoduje obrócenie grzałek grilla, aby ułatwić wygodne czyszczenie wnętrza kuchenki.

☛ **Działa tylko przy otwartych drzwiczkach kuchenki.**

Wciśnij przycisk **Easy Clean**.
Dolne grzałki grilla obrócą się w poziomą pozycję.
Po wyczyszczeniu:



Ponownie wciśnij przycisk **Easy Clean** lub **Zatrzymanie /Kasowanie** ⏻.

Naczynia przeznaczone do kuchni mikrofalowych

PL

Mikrofale, aby móc gotować w kuchence mikrofalowej, powinny swobodnie docierać do żywności bez odbijania lub pochłaniania przez używane naczynie.

W związku z tym należy uważnie dobierać naczynia. Jeżeli naczynie jest opisane jako nadające się do gotowania w kuchence mikrofalowej, nie musisz się niczego obawiać.

W poniższej tabeli przedstawione zostały różne rodzaje naczyń oraz wskazówki dotyczące ich stosowania w kuchniach mikrofalowych.

Rodzaj naczynia	Stosowanie	Uwagi
Folia aluminiowa	✓ ✗	Może być stosowana w małych ilościach w celu zabezpieczenia niektórych fragmentów przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianek kuchni lub została użyta w zbyt dużych ilościach, może wystąpić iskrzenie.
Talerz do opiekania	✓	Nie podgrzewaj go wstępnie dłużej niż osiem minut.
Porcelana i ceramika	✓	Porcelit, ceramika, emaliowane naczynia gliniane, chińska porcelana itp. są odpowiednie pod warunkiem, że nie są zdobione metalem.
Poliestrowe naczynia jednorazowego użytku	✓	Mrożonki są czasem pakowane do takich naczyń.
Opakowania produktów gotowych do spożycia (fast-food)		
• Kubki i pojemniki polistyrenowe	✓	Mogą być użyte do podgrzania żywności. Przegrzanie może doprowadzić do stopienia polistyrenu.
• Torebki papierowe lub gazeta	✗	Mogą się zapalić.
• Papier z makulatury lub opaski metalowe	✗	Mogą spowodować iskrzenie.
Naczynia szklane		
• Naczynia, w których potrawy są przygotowywane w kuchni mikrofalowej a następnie podawane na stół	✓	Mogą być używane pod warunkiem, że nie posiadają metalowych wykończeń.
• Naczynia z cienkiego szkła	✓	Mogą być używane do podgrzania żywności lub płynów. Delikatne szkło może pęknąć jeżeli zostanie gwałtownie rozgrzane.
• Słoiki szklane	✓	Musisz zdjąć pokrywkę. Nadają się wyłącznie do podgrzewania.
Metalowe		
• Półmiski	✗	Mogą powodować iskrzenia i doprowadzić do pojawienia się ognia.
• Opaski zaciskowe do torebek	✗	
Papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i ręczniki	✓	Mogą być używane przy krótkich czasach gotowania lub pieczenia. Także do pochła-niania nadmiaru wilgoci
• Papier z makulatury	✗	Może spowodować iskrzenie.
Plastikowe		
• Pojemniki	✓	Szczególnie gdy są wykonane z tworzywa termoodpornego. Niektóre inne rodzaje tworzyw mogą ulec odkształceniu lub odbarwieniu w wysokiej temperaturze.
• Cienka, przezroczysta folia	✓	Można ją stosować w celu utrzymania wilgotności w żywności. Nie powinna dotykać żywności. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania folii, ponieważ wydobywać się będzie spod niej gorąca para.
• Torebki do mrożonek	✓ ✗	Można stosować tylko gdy są to torebki, w których można żywność gotować i gdy są one przeznaczone do gotowania w kuchenkach mikrofalowych. Nie powinny być hermetyczne. W razie konieczności przebij torebkę widelcem.
Papier woskowy lub tłuszczo odporny	✓	Można go stosować do utrzymania poziomu wilgotności w żywności oraz w celu zapobieS-żenia rozpryskiwaniu potrawy.

✓ :Zalecane , ✓✗:Ostrzeżenie przed używaniem , ✗:Niebezpieczne

PL

MIKROFALE

Energia mikrofalowa dokładnie penetruje żywność, zatrzymywana i pochłaniana przez zawartą w niej wodę, tłuszcz i składniki cukrowe.
Mikrofale wprowadzają cząstki molekularne żywności w silne drgania. Gwałtowne ruch molekuł powoduje tarcie i objawia się w postaci gorąca gotującego żywność.

GOTOWANIE

Naczynia do gotowania w kuchence mikrofalowej:
Naczynia muszą przepuszczać energię mikrofalową, aby maksymalnie efektywnie oddziaływać na żywność.
Mikrofale są odbijane przez metale, jak stal nierdzewna, aluminium, miedź, ale przechodzą przez ceramikę, szkło, porcelanę, plastik tak dobrze jak przez papier czy drewno. Nie wolno więc używać do gotowania w kuchenkach mikrofalowych naczyń lub pojemników z metalu.

Żywność, która może być gotowana w kuchenkach mikrofalowych:
Jest dużo rodzajów takiej żywności: świeże lub zamrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, ziarna, fasola, ryby, mięso. Również sosy, polewy, zupy, puddingi, półprodukty, musy owocowe mogą być gotowane w kuchenkach. Ogólnie mówiąc w kuchence mikrofalowej można przygotować wszystko to, co na konwencjonalnej kuchni – np. rozpuszczone masło czy czekolada (patrz rozdział sposoby i wskazówki).

Przykrywanie naczyń podczas gotowania
Przykrycie gotowanej żywności jest bardzo ważną czynnością, gdyż parująca woda w postaci pary wpływa w istotny sposób na proces gotowania. Żywność może być przykryta na kilka sposobów: ceramicznym talerzem, plastikową przykrywką lub cienką folią przeznaczoną do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.

Czasy odstania
Kiedy gotowanie jest zakończone, ważne jest aby odczekać aż temperatura wyrówna się w żywności gotowanej w kuchence.

Przewodnik kucharski dla mrożonych warzyw
Używaj miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas - patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia żądanego efektu.
Dwukrotnie zamieszaj w trakcie i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Przykrywaj na czas odstania.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Szpinak	150g	600W	5-6	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Brokuły	300g	600W	8-9	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody
Groszek zielony	300g	600W	7-8	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Zielona fasola	300g	600W	7½-8½	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody
Mieszanka warzywna (marchew/groszek/ kukurydza)	300g	600W	7-8	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Mieszanka warzywna (chińska)	300g	600W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody

Książka kucharska (ciąg dalszy)

Przewodnik kucharski dla świeżych warzyw

Użyj żaroodpornego naczynia ze szkła z pokrywką. Dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw, chyba że są podane inne zalecane ilości - patrz tabela. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas - patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia pożądanego efektu. Raz zamieszaj podczas i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem na 3 minuty.

Wskazówka: Potnij warzywa na mniej więcej równe kawałki. Im mniejsze ka- wałki, tym szybciej się ugotują.

Wszystkie warzywa świeże powinny być ugotowane z użyciem pełnej mocy kuchenki (900W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Brokuły	250g 500g	4½-5 7-8	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Ułóż je łodyżkami do środka.
Brukselka	250g	6-6½	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250g	4½-5	3	Potnij marchew na równe plasterki.
Kalafior	250g 500g	5-5½ 7½-8½	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Duże potnij na połowy. Ułóż je łodyżkami do środka.
Cukinie	250g	4-4½	3	Potnij na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub masła. Gotuj aż zmięknie.
Bakłażany	250g	3½-4	3	Potnij na drobne plasterki i pokrop sokiem z cytryny (1 łyżka stołowa)
Pory	250g	4-4½	3	Potnij w grube krążki.
Grzyby	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Przygotuj małe lub pokrojone w plasterki. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Dodaj pieprz i sól. Osącz przed podaniem.
Cebula	250g	5-5½	3	Potnij na plasterki lub na połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) wody.
Papryka	250g	4½-5	3	Potnij paprykę na drobne plasterki.
Ziemniaki	250g 500g	4-5 7-8	3	Zważ obrane i pokrój na równej wielkości połówki lub ćwiartki.
Rzepa	250g	5½-6	3	Potnij rzepę w drobną kostkę.

Przewodnik gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką - ryż dwukrotnie zwiększa objętość podczas gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po gotowaniu dokładnie zamieszaj przed odstaniem, dodaj sól, zioła lub masło.
Pamiętaj : ryż może nie wchłonąć całej wody użytej do gotowania.

Makaron: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze zamieszaj. Gotuj bez przykrycia. Mieszaj od czasu do czasu podczas i po gotowaniu. Przykryj na czas odstania i następnie starannie osącz.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Ryż biały (parboiled)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (parboiled)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (biały + dziki)	250g	900W	16-17	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka (ryż + ziarno)	250g	900W	17-18	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250g	900W	10-11	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

PL

ODGRZEWANIE

Twoja kuchenka mikrofalowa odgrzeje żywność w znacznie krótszym czasie niż konwencjonalna kuchnia gazowa czy elektryczna.
Używaj poziomów mocy i czasów gotowania według zamieszczonych w przewodniku zaleceń. Czasy uwzględniają temperaturę wyjściową np. pokojową +18 - +20°C lub schłodzonej w lodówce żywności +5 - +7°C.

Przygotowanie i przykrycie

Unikaj odgrzewania dużych porcji mięsa - może dojść do przypalenia, wysuszenia zewnętrznych części zanim środek uzyska odpowiednią do podania temperaturę. Odgrzewanie mniejszych porcji jest bardziej skuteczne.

Poziomy mocy i mieszanie potraw

Niektóre potrawy wymagają do odgrzewania mocy 900 W, kiedy inne potrzebują 600 W, 450 W czy nawet 300 W.
Sprawdź zawarte w tabeli zalecane poziomy mocy dla różnych produktów. Generalnie, lepiej jest w większości przypadków używać mniejszych poziomów mocy kuchenki szczególnie, jeżeli potrawa jest delikatna czy w dużych ilościach. W niektórych przypadkach jednak lepiej jest ją podgrzać szybko (na przykład paszteciki).
Dobrze wymieszaj lub obracaj żywność w trakcie odgrzewania, aby osiągnąć najlepsze rezultaty. Jeżeli to możliwe, zamieszaj ją również przed samym podaniem.
Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i pokarmy dla niemowląt. Aby uniknąć wykipienia lub wrzenia mieszaj je często przed, w trakcie i po podgrzewaniu. Pozostaw płyny w kuchence na czas odstania. Zalecamy włożenie do szklanki z pły-nem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka. Unikaj przegrzania jedzenia. Zalecamy ustawienie krótszego czasu i jeżeli to będzie konieczne - zwiększenie czasu o dodatkowe minuty w razie konieczności.

Podgrzewanie i czas odstania

Jeżeli odgrzewasz żywność po raz pierwszy - zanotuj ustawienie; może być pomocne przy następnych próbach.
Zawsze upewnij się, że odgrzewana żywność jest w całości gorąca. Pozostaw jedzenie na krótki czas po podgrzaniu, aby wyrównało temperaturę. Zalecany czas odstania wynosi 2 - 4 minuty chyba, że inny jest podany w tabeli poniżej.
Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Zobacz też rozdział z instrukcjami bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

Zawsze pozostaw do odstania płyny na co najmniej 20 sekund po wyłączeniu się kuchenki dla oddania i wyrównania temperatury. Jeżeli to konieczne, zamieszaj podczas podgrzewania i ZAWSZE mieszaj płyny po podgrzaniu. Aby uniknąć zagotowania czy wykipienia płynów, zalecane jest włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka oraz zamieszanie przed, w trakcie i po podgrzaniu.

PODGRZEWANIE POKARMÓW DLA NIEMOWLĄT

POKARMY DLA NIEMOWLĄT:

- Włóż pokarm do ceramicznego naczynia. Przykryj plastikowa pokrywką. Dobrze zamieszaj po podgrzaniu! Odstaw na 2-3 minuty przed podaniem. Ponownie zamieszaj i sprawdź temperaturę: między 30 – 40°C.

MLEKO DLA NIEMOWLĄT:

Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj odkryte. Nigdy nie podgrzewaj mleka w butelce ze smoczkiem, bo może ona wybuchnąć z przegrzania. Dobrze wstrząśnij przed odstaniem jak i przed podaniem! Zawsze starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku. Zalecana temperatura podania wynosi ok. 37°C.

ZAPAMIĘTAJ:

- Aby zapobiec oparzeniom należy dokładnie sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt.
- Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

Podgrzewanie pokarmów i mleka dla niemowląt

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Pokarm dla niemowląt (warzywa + mięso)	190g	600W	30 s	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Owsianka (ziarno + mleko + owoce)	190g	600W	20 s	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Mleko niemowlęce	100ml 200ml	300W	30-40 s 1 min. do1min.10s	2-3	Wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Dobrze zamieszaj i wstrząśnij przed podgrzaniem. Podgrzewaj odkryte. Dobrze wstrząśnij i pozostaw do odstania, na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dokładnie wstrząśnij i starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mle-ka dziecku.

Podgrzewanie płynów i potraw

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Napoje (kawa, mleko, herbata, woda o temperaturze pokojowej)	150 ml (1 filiżanka) 300 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Wlej napój do ceramicznej filiżanki i podgrzej bez przykrycia: 1 filiżankę na środku, 2 naprzeciw siebie, 3 ustawione w koło na talerzu szklanym. Pozostaw do odstania w kuchence i dokładnie zamieszaj.
Zupa (schłodzona)	350g 450g	900W	3-3½ 3½-4	2-3	Wlej do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj po podgrzaniu. Zamieszaj przed podaniem.
Gulasz (schłodzony)	350g	600W	4½-5½	2-3	Nałóż gulasz do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Makaron z sosem (schłodzony)	350g	600W	3½-4½	3	Nałóż spaghetti (lub inny makaron jajeczny) na płaski, ceramiczny talerz. Przykryj folią do kuchenek. Zamieszaj przed podaniem.
Nadziewany makaron z sosem (schłodzony)	350g	600W	4-5	3	Nałóż do głębokiego, ceramicznego talerza makaron (ravioli, tortellini). Przykryj pokrywką plastikową. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Danie na talerzu (schłodzone)	350g 450g	600W	4½-5½ 5-6	3	Gotowe do odgrzania danie składające się z 2-3 składników umieść na ceramicznym talerzu. Przykryj przeźroczystą folią.

PL

ROZMRAŻANIE

Mikrofale są doskonałym sposobem na rozmrażanie żywności. Rozmrażają delikatnie i w krótkim czasie zamrożone produkty. Może to być pomocne w przypadku niespodziewanych gości.

Zamrożony drób musi być starannie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń wszystkie metalowe części opakowania, obrączki itp. by pozwolić na odparowanie powstałego po rozmrożeniu płynu.

Włóż zamrożone mięso do naczynia bez przykrycia. Obróć na drugą stronę w połowie czasu, odlej płyn i usuń wszystkie podroby tak szybko jak to możliwe. Od czasu do czasu sprawdź temperaturę mięsa, aby upewnić się, że mięso nie stało się ciepłe.
Najmniejsze części mogą szybciej się ogrzewać i aby tego uniknąć można owinąć je małymi paskami folii aluminiowej w czasie rozmrażania.

Jeżeli drób ogrzeje się na zewnętrznej powierzchni, odstaw je na 20 minut przed ponownym rozpoczęciem rozmrażania po obróceniu.
Pozostaw rozmrażaną rybę, mięso lub drób do całkowitego rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrożenia mięsa zależy głównie od jego masy. Skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej.

Wskazówka: Płaskie kawałki rozmrażają się lepiej niż grube, a małe kawałki szybciej niż duże. Należy o tym pamiętać w czasie zamrażania jak i rozmrażania żywności.

Dla rozmrażania żywności zamrożonej w temperaturze około -18 do -20 °C skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej jako przewodnika.

Wszystkie zamrożone produkty powinny być rozmrażane z mocą na poziomie rozmrażania (180 W).

Rodzaj żywności	**Porcja**	**Czas (w min.)**	**Czas odstania (w min.)**	**Zalecenia**
Mięso Kotlety wołowe Steki wieprzowe	250g 500g 250g	6-7 10-12 7- 8	15-30	Umieść mięso na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Drób Porcjowany kurczak Cały kurczak	500g (2 kawałki) 1200g	14-15 30-34	15-60	Ułóż kawałki kurczaka skórą do dołu, całego kurczaka piersią do dołu na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce, jak skrzydełka, owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Ryby Filety rybne/ Całe ryby	200g 400g	5-7 11-13	10-25	Połóż ryby na płaskim, ceramicznym talerzu. Ułóż cieńsze końce pod grubsze. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Owoce Jagody	300g	6-7	5-10	Rozłóż owoce na płaskim, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Chleb Bułki (krążki) (po 50 g szt.) Tostowy/Sandwich Pieczywo ciemne (wieloziarniste)	2 szt. 4 szt. 250g 500g	1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	5-20	Rozłóż bułki w koło na talerzu lub chleb na papierze kuchennym i połóż na talerzu obrotowym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!

Książka kucharska (ciąg dalszy)

POWER GRILL

Grzałka grilla jest umieszczona pod górną ścianką wewnątrz komory kuchenki i dwie dolne, ruchome grzałki są zlokalizowane po bokach i umocowane z tyłu komory kuchenki.
Działają, gdy drzwiczki są zamknięte i obraca się talerz szklany. Podczas używania trybu Power Grill dwie boczne grzałki grilla automatycznie ustawią się w pozycji poziomej. Podczas używania trybu Power Grill wszystkie trzy elementy ustawią się w pozycji poziomej od góry i od dołu. Zaletą takiego systemu jest fakt, że nie ma potrzeby obracania żywności podczas pieczenia (Patrz przewodnik używania trybu Power Grill).

Wstępne ogrzanie grilla przez 3 minuty przyśpiesza przypieczenie.

Naczynia do grillowania:
Powinny być odporne na ogień i mogą zawierać metal. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

Żywność zalecana do przygotowania na grillu:
Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i wędzonki, schab, szynka, cienkie porcje ryby, sandwicze, i wszystkie rodzaje tostów z topionym serem.

Ważna wskazówka:
Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie grillowania, upewnij się, że ruchome, boczne grzałki grilla mogą ustawić się w pozycji poziomej.
Prosimy zapamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce lub tacce metalowej, wsuń ją na wysoki poziom komory kuchenki pomiędzy górną grzałką grilla i dwom, ruchomymi grzałkami dolnymi.

MIKROFALE + POWER GRILL

Tryb niniejszy stanowi połączenie promieniowania cieplnego z grilla z szybkością gotowania mikrofalami. Działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach i obracającym się talerzu szklanym. Obracanie się talerza powoduje lepsze i równomierne upieczenie potraw. W Państwa kuchence są dostępne trzy kombinacje mikrofal z grillem:
600 W + Power Grill, 450 W + Power Grill, 300 W + Power Grill.

Ważna wskazówka:
Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie kombinowanym (mikrofale + Power Grill), upewnij się, że ruchoma grzałka grilla automatycznie ustawiła się w pozycji poziomej. Żywność może być umieszczona na podstawce chyba, że w instrukcji są inne zalecenia. Prosimy o sprawdzenie tych informacji w następnym rozdziale.

TOP GRILL

Górna grzałka może być używana bez włączania dolnych grzałek, jeżeli chcesz przyrumienić tylko jedną stronę gotowanej potrawy (patrz przewodnik grillowania dla trybu Top Grill).
Żywność powinna być umieszczona na podstawce i może być wsunięta na wysokim lub niskim poziomie, chyba, że w instrukcji znajdują się inne zalecenia.

MICROWAVE + TOP GRILL

Tryb niniejszy stanowi połączenie promieniowania cieplnego z grilla z szybkością gotowania mikrofalami. Działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach. W tym modelu są dostępne trzy tryby kombinacji mikrofali i górnej grzałki grilla:
600 W + Top Grill, 450 W + Top Grill, 300 W + Top Grill.

Ważna wskazówka:
Kiedykolwiek używasz tryb kombinowanego (mikrofale + Top Grill), upewnij się, że obie boczne grzałki są ustawione w pozycji pionowej po bokach komory kuchenki. Żywność powinna być umieszczona na podstawce i może być wsunięta na wysokim lub niskim poziomie, chyba, że w instrukcji znajdują się inne zalecenia.

Naczynia zalecane do trybu mikrofale + grill:
Prosimy używać naczyń przepuszczających mikrofale. Powinny być odporne na wysoką temperaturę. Nie zaleca się stosowania naczyń metalowych. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

Żywność zalecana do przygotowania w trybie kombinowanym grill + mikrofale:
Do gotowania w tym trybie nadają się wszystkie te potrawy, które wymagają jednoczesnego podgrzewania i pieczenia (np. pieczony makaron), jak i potrawy, które potrzebują przypieczenia z wierzchu. Można też w ten sposób przygotować grube porcje, które przypieka się od góry (np. kawałki kurczaka, obracając je w połowie czasu gotowania). Prosimy skorzystać z tabeli grillowania.

Przewodnik grillowania w trybie Power Grill dla tostów, wypieków i warzyw

Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów gotowania. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu potraw z kuchenki. Nie dotykaj gorących grzałek po zakończeniu grillowania, zachowaj ostrożność w czasie, gdy zmieniają położenie.

Żywność	Porcja	Czas (min.) ogrzania wstępnego Power Grill	Moc	Czas (min.)	Instrukcje
Tosty	4-6 szt.	-	Tylko Power Grill	5-7	Połóż tosty jeden obok drugiego na środku podstawki. Wsuń podstawkę na wysoki poziom komory kuchenki.
Tosty z serem i pomidorem	2 szt. (250 g)	-	300 W + Power Grill	3-4	Weź kromkę chleba tostowego i połóż na niej plasterek szynki, pomidora, ser na wierzchu każdego tostu. Tosty ułóż na podstawce i wsuń na wysoki poziom.
Tosty hawajskie (szynka, ananas, plasterki sera)	4 szt. (500 g)	-	300 W + Power Grill	5½-6½	Tosty z topionym serem (szynka, ananas, plasterek sera) połóż jeden obok drugiego na środku podstawki. Wsuń podstawkę na wysoki poziom komory kuchenki. Po gotowaniu pozostaw do odstania.
Ciastko (nadzienie owocowe)	300 g (4 szt.)	-	Tylko Power Grill	5-7	Nadziej świeże ciasto owocami np. morelami. Połóż 4 nadziewane ciastka jedno obok drugiego na papierze do pieczenia na tacce i wsuń na wysoki poziom. Posmaruj ciastka roztrzepanym jajkiem.
Ciastko (nadzienie rybne)	500 g (8 szt.)	-	Tylko Power Grill	6-8	Nadziej świeże ciastko posiekaną rybą z przyprawami. Połóż ciastka na papierze do pieczenia na środku tacki i wsuń na wysoki poziom komory kuchenki. Posmaruj ciastka roztrzepanym jajkiem.
Rulony naleśnikowe 'rosyjskie'	400 g (6 szt.)	-	Tylko Power Grill	5-6	Połóż naleśniki nadziewane mięsem mielonym (ugotowanym) jedną obok drugiej na tacce. Wsuń tackę na wysoki poziom komory.
Omlet	250 g	-	300 W + Power Grill	6-7	Rozmieszaj 2 jajka, 2 łyżki stołowe mleka i dodaj przyprawy. Wlej do natłuszczonego naczynia i posyp serem z wierzchu. Naczynie postaw na podstawce. Wsuń podstawkę na wysoki poziom w kuchence.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

Przewodnik grillowania w trybie Power Grill dla tostów, wypieków i warzyw (ciąg dalszy)

.

Żywność	Porcja	Czas (min.) ogrzania wstępnego Power Grill	Moc	Czas (min.)	Instrukcje
Szaszłyki warzywne	200 g (2 szaszłyki)	3	Tylko Power Grill	8-10	Potnij warzywa np. cukinię, paprykę, grzyby na kawałki i nadziej na szpikulec. Posmaruj warzywa olejem z przyprawami i ustaw szaszłyki jeden obok drugiego na podstawce. Wsuń podstawkę na wysoki poziom komory kuchenki.
Bakłażany pieczone	300 g	3	Tylko Power Grill	8-10	Połóż 6-8 kawałków bakłażana na wstępnie ogrzaną tackę metalową. Rozłóż z wierzchu siekane pomidory, kwaśną śmietanę, przyprawy i tarty ser. Tackę wstaw na wysoki poziom.
Ziemniaki pieczone	500 g	3	600W + Power Grill	6-8	Połóż ziemniaki (4-5 sztuk) na środku podstawki. Wsuń podstawkę na wysoki poziom komory kuchenki.
Pizza mrożona	300-400 g	-	450W + Power Grill	6-8	Połóż pizzę na podstawce i wsuń ją na wysoki poziom komory kuchenki.

Przewodnik grillowania w trybie Power Grill mięsa, drobiu i ryb

Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów gotowania. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu potraw z kuchenki. Nie dotykaj gorących grzałek po zakończeniu grillowania, zachowaj ostrożność w czasie, gdy zmieniają położenie.

Świeża żywność	Porcja	Czas ogrzania wstępnego Power Grill (min.)	Moc	Czas (min.)	Instrukcje
Steki wołowe	300-400 g (4 szt.)	3	Tylko Power Grill	11-12	Posmaruj steki wołowe lub jagnięce olejem i przyprawami. Połóż naprzeciw siebie na środku podstawki. Wsuń podstawkę na górny poziom komory kuchenki, tackę na dolny. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Kebab / Szaszłyki	600 g (4-6 szt.)	3	300 W + Power Grill	8-10	Nadziej kawałki mięsa wieprzowego, wołowego lub jagnięcego z warzywami i przyprawami na szpikulec. Nie marynuj mięsa w occie. Połóż jeden obok drugiego szpikulce z kebabem na podstawce. Wsuń podstawkę na wysoki poziom komory kuchenki, tackę na niski.

PL

Przewodnik grillowania w trybie Power Grill mięsa, drobiu i ryb

Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów gotowania. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu potraw z kuchenki. Nie dotykaj gorących grzałek po zakończeniu grillowania, zachowaj ostrożność w czasie, gdy zmieniają położenie.

Świeża żywność	Porcja	Czas ogrzania wstępnego Power Grill (min.)	Moc	Czas (min.)	Instrukcje
Kebab z kurczaka 'chiński'	400 g (4-5 szt.)	3	Tylko Power Grill	9-11	Nadziej kawałki mięsa z kurczaka na szpikulec. Polej je mieszanką sosu sojowego, skrobi, oleju i czosnku. Połóż gotowe kebaby z kurczaka na wstępnie ogrzanej tacce.
Klopsiki lub szaszłyki z mięsa mielonego	300 g (2 szt.)	3	Tylko Power Grill	6-8	Przygotuj mięso mielone, dodaj zioła i przyprawy. Nadziej na drewniane wykałaczki i rozłóż na wstępnie ogrzanej tacce. Wsuń tackę na wysoki poziom. Pozostaw do odstania na 1-2 minuty po zakończeniu grillowania.
Kawałki kurczaka	400-500 g	-	300 W + Power Grill	11-13	Posmaruj kawałki kurczaka olejem z przyprawami. Rozłóż naprzeciw siebie na środku podstawki. Wsuń podstawkę na wysoki poziom komory kuchenki, tackę na niski. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Filety z piersi kurczaka	400 g (2 szt.)	-	300 W + Power Grill	9-11	Zamarynuj filety z piersi kurczaka lub indyka i połóż jeden obok drugiego na środku podstawki. Wsuń podstawkę na wysoki poziom, tackę na dolny.
Ryba pieczona	300 g (1 ryba) 600 g (2 ryby)	-	300 W + Power Grill	7-8 11-13	Posmaruj skórę np. pstrąga olejem i solą. Dodaj zioła i przyprawy do wnętrza ryby. Połóż ryby jedną obok drugiej głową naprzeciw ogona na podstawce. Wsuń podstawkę na wysoki poziom komory kuchenki, tackę na niski poziom. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty po zakończeniu grillowania.
Filety z łososia	400-500 g (2 szt.)	-	300 W + Power Grill	11-12	Połóż filety na środku podstawki. Podstawkę umieść na wysokim poziomie, tackę na dolnym. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty po zakończeniu grillowania.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

Przewodnik grillowania w trybie Top Grill

Ogrzej wstępnie górną grzałkę grilla w trybie grilla przez 3 minuty.

Użyj poziomów mocy i czasów w niniejszej tabeli jako przewodnika grillowania.

Żywność	Porcja	Moc	Czas 1. strony	Czas 2. strony	Instrukcje
Pomidory pieczone	200 g (2 szt.)	300 W + Grill	3-4	---	Potnij pomidory na połówki. Z wierzchu połóż nieco sera. Rozłóż dookoła na płaskim talerzu ze szkła żaroodpornego. Umieść na podstawce i wsuń na górny poziom. pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Jabłka pieczone	3 jabłka (ca.400g) 6 jabłek (ca.800g)	300 W + Grill	7-8 13-15	----	Obierz jabłka i nadziej je rodzynkami i dżemem. Z wierzchu posyp płatkami migdałów. Połóż jabłka na płaskim naczyniu ze szkła żaroodpornego. Naczynie postaw bezpośrednio na talerzu szklanym. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty po ugotowaniu.
Zapiekanka (schłodzona)	450-500 g	600 W + Grill	10-12	---	Włóż świeżą zapiekankę z makaronu do małego naczynia ze szkła żaroodpornego. Naczynie postaw na talerzu szklanym. Po ugotowaniu pozostaw do odstania na 2-3 min.

WSKAZÓWKI SPECJALNE

MASŁO ROZPUSZCZANE

Włóż 50 g masła do małej, szklanej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund z mocą 900 W, aż masło się rozpuści.

ROZPUSZCZONA CZEKOLADA

Włóż 100 g czekolady do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 3-5 minut, z mocą 450 W aż do rozpuszczenia.
Zamieszaj raz lub dwa w trakcie podgrzewania. Użyj rękawic do wyjmowania!

ROZPUSZCZONY MIÓD KRYSTALICZNY

Włóż 20 g miodu do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 20-30 sekund z mocą 300 W, aż miód się rozpuści.

ROZPUSZCZONA ŻELATYNA

Wsyp 10 g żelatyny do zimnej wody i pozostaw na 5 minut. Osączoną włóż do małej, żaroodpornej miski.
Podgrzewaj przez 1 minutę z mocą 300 W. Zamieszaj po rozpuszczeniu.

GOTOWANIE LUKRU/POLEWY (DO CIASTA I TORTU)

Wymieszaj lukier w proszku (ok. 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce żaroodpornej z mocą 900 W przez 3½ do 4½ minuty aż lukier/polewa będzie gotowy. Dwukrotnie zamieszaj podczas gotowania.

GOTOWANY DŻEM

Włóż 600 g owoców w odpowiedniej wielkości naczynie żaroodporne z przykryciem, dodaj 300 g cukru żelującego i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10- 12 minut z maksymalną mocą kuchenki. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania. Wylej bezpośrednio do małych słoików twist-off, połóż je na zakrętkach i zostaw na 5 minut.

PUDDING (budyń)

Zmieszaj budyń z cukrem i mlekiem wg przepisu na opakowaniu (na 500 ml). Użyj odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego z przykryciem. Gotuj przez 6½ do 7½ minuty z mocą 900 W. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania.

PODPIEKANE PŁATKI MIGDAŁOWE

Rozłóż 30 g migdałów na talerzu ceramicznym. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie 3½ - 4½ minutowego podpiekania z mocą 600 W. Pozostaw do odstania przez 2 - 3 minuty. Używaj rękawic ochronnych do wyjmowania naczynia z kuchenki!

Czyszczenie kuchenki

Aby unikać gromadzenia się resztek żywności i osadzania się tłuszczu, należy regularnie czyścić niżej wymienione części kuchenki mikrofalowej:

- ***Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie***
- ***Drzwi i ich uszczelki***
- ***Talerz szklany i pierścień obrotowy***

☛ ZAWSZE sprawdzaj, czy uszczelki drzwiowe są czyste i czy drzwiczki zamykają się prawidłowo

☛ Nie utrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni obudowy urządzenia i w konsekwencji do zaistnienia niebezpiecznej sytuacji.

1. Zmywaj powierzchnie zewnętrzne delikatną szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem, opłucz i osusz.

2. Usuwaj wszystkie plamy i zabrudzenia z wewnętrznych powierzchni przy pomocy namydlonej szmatki, a następnie opłucz i osusz.

3. Aby usunąć stwardniałe resztki żywności i pozbyć się nieprzyjemnych zapachów, umieść na szklanym talerzu kubek z rozcieńczonym sokiem cytrynowym i podgrzewaj go przez 10 min przy maksymalnym poziomie mocy.

4. Jeżeli to konieczne, myj szklany talerz po każdorazowym użyciu (można go myć w zmywarce).

✉ NIE wlewaj wody do otworów wentylacyjnych. NIGDY nie używaj materiałów ściernych lub rozpuszczalników chemicznych. Myjąc uszczelki drzwiowe zwróć szczególną uwagę, aby upewnić się, że nie ma w nich cząstek:

- zanieczyszczeń
- osadów przeszkadzających w szczelnym zamknięciu drzwiczek

✉ **Wyczyść** komorę kuchenki po każdym użyciu z niewielką ilością detergentu, jednak najpierw zawsze zaczekaj aż się ochłodzi, aby się nie poparzyć.

Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej

Konserwując lub oddając do naprawy kuchenkę mikrofalową musisz zachować kilka prostych środków ostrożności.

Kuchenki mikrofalowej nie można używać w następujących przypadkach:

- ***Złamane zawiasy drzwiowe***
- ***Uszkodzone uszczelki drzwiowe***
- ***Pokrzywiona lub wgięta obudowa***

Naprawy może przeprowadzać wyłącznie pracownik serwisu posiadającego autoryzację producenta kuchenki mikrofalowej.

☛ **NIGDY** nie zdejmuj osłony zewnętrznej z kuchni mikrofalowej. Jeżeli kuchenka mikrofalowa jest niesprawna i wymaga naprawy lub masz wątpliwości co do poprawności jej działania, wykonaj następujące czynności:

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego
- Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym

✉ Jeżeli przez jakiś czas nie zamierzasz używać kuchenki mikrofalowej, postaw ją w suchym, pozbawionym kurzu miejscu.

Powód:Kurz i wilgoć mogą niekorzystnie oddziaływać na robocze części kuchenki mikrofalowej

✉ Kuchenka nie jest przeznaczona do użytkowania w warunkach przemysłowych w celach zarobkowych.

Dane techniczne

SAMSUNG ciągle podnosi jakość swoich wyrobów. Dlatego zastrzega się możliwość dokonywania zmian zarówno w danych technicznych, jak i niniejszej instrukcji obsługi.

Model	**PG113U**
Zródło zasilania	230V ~ 50 Hz
Pobór mocy	
Maksymalny	3250 W
Mikrofale	1400 W
Top grill	900 W
Power Grill	1850 W
Moc wyjściowa mikrofal	100 W / 900 W (IEC-705)
Częstotliwość pracy	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metoda chłodzenia	Wiatraczek chłodzący
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	
Zewnętrzne	529 x 350 x 481 mm
Komory kuchenki	344 x 240 x 345 mm
Objętość komory	30 l
Waga	
Netto	Ok. 21 kg

Notatki

Notatki

Notatki

Energia

Kuchnia mikrofalowa SAMSUNG	PG113U
Znamionowy pobór mocy	1.4 kW
Sprawność	56.5 %
Stopień równomierności pieczenia	3.7
Norma : EN 60705	

SAMSUNG ELECTRONICS